

**Menuleer** = het geheel van regels waaraan de menusamenstelling en de presentatie van de menukaart moeten voldoen.

De menuleer heeft in de loop van de gastronomische en culinaire geschiedenis een hele weg afgelegd van zeer complexe regels vroeger tot een meer vrije tot zelfs zeer vrije invulling van gerechten die in verschillende hoedanigheden kunnen gegeven worden.

Uiteraard is het het type restaurant of cateringbedrijf dat bepaalt in hoeverre zij de moderne trend van de vrije menusamenstelling dan wel de meer strikte menuregels van de klassieke (Franse) keuken volgt.

## Voorbeelden van menukaarten

Zie oude menu's in de Bistro van Stella Maris. Bekijk deze menu's aandachtig:

- Gelegenheid
- Datum
- Aantal gangen
- De benamingen van de gerechten

Zie menu's en kaarten van diverse horecabedrijven van klassiek (Franse) aard tot moderne gastronomie en meer trendy op wereldkeuken gebaseerde gerechten.

- [Restaurant Kleine Barreel](#)
- [Restaurant Reigershof](#)
- [Restaurant Het Pomphuis](#)
- [Restaurant 't Zilte](#)
- [Restaurant Sir Anthony Van Dijck](#)
- [Restaurant Ulcke van Zurich](#)
- [Kaart Hotel Campanile \(PDF\)](#)
- [Hotel de la Poste](#)
- Voorstel restaurant studenten

Zie boek 'Menuleer' van Dirk De Wilde in de reeks 'Gastronomie' uitgegeven bij Pelckmans.

In dit boek van 230 pagina's worden de moderne regels van de menuleer en de naamgeving van gerechten uitgebreid beschreven. Het is een waardevol document voor wie de regels van de gastronomische menuleer hoog acht en de details ervan in de praktijk wil toepassen. Vooral met de naamgeving van de gerechten wordt in de huidige culinaire wereld nogal eens een loopje genomen door enerzijds een opsomming van ingrediënten te gebruiken in plaats van een gerecht juist te

benoemen en anderzijds fantasiebenamingen te gebruiken die geen duidelijkheid brengen in wat de gast kan verwachten.

Zoals het met vele zaken gaat, laat de moderne wereldburger zich niet meer beperken door strikte regelgeving waar dit naar zijn mening niet echt nodig is. Velen zullen dan ook de 'oude menuleer' verre van zich houden. Dat wil echter niet zeggen dat de oude gastronomische tradities geen waarde meer zouden hebben. Er zit voldoende logica in om deze traditie zomaar over boord te gooien. De kunst van de moderne menusamenstelling is het goede te behouden en de te beperkende regels als curiosum naast zich neer te leggen of er kennis van te nemen zonder aanstoot.

Het gaat dan ook te ver om in deze cursus de klassieke Menuleer volledig te behandelen en we zullen ons trachten te beperken tot een Menuleer die de moderne consument als zinvol ervaart en die hem kan begeleiden tot het maken van keuzes.

## Een nieuwe eetcultuur

Tot het begin van de twintigste eeuw beperkte de gastronomie en de verfijnde eetcultuur zich tot een welgestelde elite. Uitgebreide menu's met meerdere gangen en rijkelijke gerechten waren aan de orde van de dag. De Franse keuken werd de norm en zou dat blijven tot het einde van de twintigste eeuw toen de gastronomie brede lagen van de bevolking had bereikt.

Door de globalisering is de hele wereld binnen handbereik gekomen. Kennismaking met andere culturen en dus ook andere eetculturen heeft de dominante positie van de Franse keuken enigszins aangetast. Dat wil echter niet zeggen dat de waarde van de klassieke Franse keuken verminderd zou zijn, integendeel zelfs maar de invloed van andere culinaire gewoontes laat zich overal gelden.

Daarnaast hebben mondiale en maatschappelijke ontwikkelingen ons tot andere gedachten gebracht wat betreft de keuze van ons voedsel.

- Energieschaarste
- Toename van de maatschappelijke gezondheidsproblemen zoals obesitas, diabetes mellitus en kanker.
- Grenzen die gesteld worden aan visvangst, vleesproductie en –consumptie.
- Ecologische problemen.

Vooralsinds de 21<sup>ste</sup> eeuw gaat de overweging van deze problematiek zowel maatschappelijk als individueel onze voedselkeuze sterk beïnvloeden.

We kiezen meer voor lichtere maaltijden waarin veelal vlees, vis, wild en gevogelte een minder centrale positie innemen ten gunste van groenten, fruit, granen en andere plantaardige voedingsmiddelen. Het aantal gangen in een menu houden we beperkt of we kiezen voor meerdere kleine gerechten waarbij het onderscheid tussen voorgerecht en hoofdgerecht praktisch is verdwenen.

## Enkele begrippen uit de Menuleer

### **Het Vaktechnisch Menugeraamte**

= een begrip uit de oude menuleer. In de tijd dat feestelijke banketten uit zeer uitgebreide menu's bestonden met veel elkaar opvolgende gangen, had men behoefte een logische opbouw te brengen in de volgorde van de gerechten (gangen).

1. Koude voorgerechten
2. Soepen
3. Warme voorgerechten
4. Hoofdgerechten vis
5. Hoofdgerechten vlees
6. Warme tussengerechten
7. Gefrappeerde dranken
8. Gebraad
9. Koude tussengerechten
10. Groenteschotel
11. Kaasschotel
12. Warme zoete nagerechten
13. Koude zoete nagerechten
14. Roomijs
15. Gebak
16. Fruit
17. Versnaperingen

Menu's van zoveel gangen komen niet meer voor. Toch gebruikt men dit vaktechnisch menugeraamte nog wel om de onderlinge volgorde van de gerechten af te leiden in korte hedendaagse menu's.

Het onderscheid tussen voorgerechten en tussengerechten is nagenoeg verdwenen. Wordt een warm voorgerecht na de soep geserveerd zoals het hoort, dan noemen we dat tegenwoordig een tussengerecht.

Uit het vaktechnisch menugeraamte worden menuschema's afgeleid.

Voorbeeld 1

Koud voorgerecht

Soep

Hoofdgerecht

Nagerecht

## Voorbeeld 2

Soep

Warm voorgerecht (tussengerecht)

Hoofdgerecht

Nagerecht

## Voorbeeld 3

Koud voorgerecht

Soep

Warm voorgerecht (tussengerecht)

Hoofdgerecht

Nagerecht

Het zal je opvallen dat de 'amuse' of 'amuse gueule' of 'aperitiefhapje' niet in het vaktechnisch menugeraamte of de menuschema's zijn opgenomen. Zij staan dan ook helemaal los van het eigenlijke menu en bij de menusamenstelling wordt met dit 'hapje' geen rekening gehouden. De amuse zoals we die nu kennen heeft een betrekkelijk korte geschiedenis. Toch is het de laatste jaren in de betere restaurants de gewoonte geworden dat men een aperitiefhapje geeft aan de gasten. In die zin zou het inderdaad beter zijn dat men het in het menuschema opneemt zodat men rekening kan houden met de totale samenstelling van het menu.

### **Regels voor de samenstelling van het menu.**

(De heer L. Gillé, voormalig leraar van Hotelschool PIVA in Antwerpen, sprak over dit onderwerp in de jaren 70 van de vorige eeuw in een lyrische taal over 'De 10 geboden van de menucompositie')

1. Houd rekening met de samenstelling van het gezelschap. Het menu zal er enigszins anders uitzien wanneer er bijvoorbeeld veel kinderen aan tafel zitten of mensen met religieuze eetvoorschriften enz.
2. Pas het menu aan aan het tijdstip van de dag (zie verder)
3. Houd rekening met de gelegenheid waarvoor het menu wordt geserveerd (zakenmenu, huwelijksfeest, communiefeest, eindejaarsfeest enz.)
4. Respecteer de seizoenen. Elk product in zijn eigen seizoen geeft het beste resultaat en komt tegemoet aan de ecologische criteria die de gast tegenwoordig niet onberoerd laten.
5. Breng voldoende afwisseling in ingrediënten die men gebruikt. De vroegere regel dat een ingrediënt (met enkele uitzonderingen) in hetzelfde menu slechts één keer mag voorkomen, wordt tegenwoordig heel wat soepeler gebruikt. Toch is het belangrijk dat men voldoende variatie brengt in het gebruik van ingrediënten.

6. Breng voldoende variatie in de toegepaste bereidingstechnieken.
7. Breng variatie in presentatie, smaak en kleur van de gerechten.
8. Bepaal het karakter van het menu: gezelschap – gelegenheid – beschikbaar budget.
9. Een menu dient naar een hoogtepunt te leiden. We beginnen met lichtere gerechten om tot het zwaartepunt te komen in het hoofdgerecht en bouwen dan weer af naar lichtere gerechten. Dit klinkt logisch maar toch worden hier regelmatig fouten tegen gemaakt. Uitzondering: bij kinderfeesten bijvoorbeeld communiefeest mag het zwaartepunt meer verschoven worden naar het nagerecht.
10. Maak eerst een menuschema en daarna een concreet menu. Let op: een veel voorkomende fout bij het opstellen van menu's is dat men begint te bedenken wat het eerste gerecht moet zijn (bijvoorbeeld het koud voorgerecht). Men begint bij het opstellen van een menu altijd bij het hoofdgerecht en de andere gerechten worden hieraan aangepast.

### Tijdstip van de dag

#### Het Ontbijt.

Vooral in de hotelsector is het ontbijt van zeer groot belang. Immers een groot deel van de kamerverhuur is inclusief ontbijt. Uiteraard is het aanbod van voedingsmiddelen en dranken van het grootste belang tijdens deze maaltijd maar ook het tijdstip waarop de gasten deze maaltijd kunnen nuttigen is een belangrijke serviceactiviteit. Een deel van de gasten wil 's morgens misschien al vroeg op pad, terwijl een ander deel het belangrijk vindt te kunnen uitslapen.

Een hotelbedrijf moet hier een juiste formule in zien te vinden en dat zal afhankelijk zijn van de totale bedrijfsformule.

Ontbijtgewoonten verschillen soms al heel sterk binnen één bevolkingsgroep, dus zeker wanneer men te maken heeft met een divers klantenbestand uit verschillende landen of werelddelen zal men hier met de nodige aandacht en zorg moeten omgaan.

Het ontbijt is van niet te onderschatten groot belang voor de hotelsector. Door de mondialisering wordt het onderscheid tussen diverse ontbijttypen voor ons gemakkelijker gemaakt. We zorgen voor een uitgebreid ontbijtbuffet met voor ieder wat wils!

Gemakkelijker? Dat lijkt zo, want dat houdt ook heel wat nadelen in.

Voor dat we hier nader op ingaan staan we toch even stil bij de ontbijtgewoonten van diverse nationaliteiten. Dit is nuttig wanneer we bijvoorbeeld weten dat op in een bepaalde periode één of andere nationaliteit sterk vertegenwoordigd is onder de gasten.

Belgisch ontbijt	Nederlands ontbijt	Frans ontbijt
Dranken: Koffie – thee – melk - chocolademelk	Dranken: Koffie – thee – melk – karnemelk – chocolademelk – fruitsap	Dranken: Koffie – café au lait – melk - chocolademelk
Voeding: Pistolets – wit en bruin brood	Voeding: Diverse broodsoorten –	Voeding: Frans krokant brood – broodjes

Koffiekoeken Zoet beleg: confituur – chocoladepasta – enz. Hartig beleg: kaas – ham – andere charcuterie	krentenbrood – ontbijtkoek (peperkoek) Zoet beleg: jam Hartig beleg: kaas, smeerkaas en vleeswaren. Zacht gekookt ei. Yoghurt met ontbijtgranen. Fruit	– croissants. Zoet beleg: confituur Hartig beleg: kaas
--	---	--

Duits ontbijt	Engels ontbijt	Amerikaans ontbijt
Dranken: Koffie – thee – melk	Dranken: Koffie – thee – melk – vruchtensap	Dranken: Koffie – thee – melk – vruchtensap - ijswater
Voeding: Diverse broodsoorten waaronder het typische zuurdesembrood, pumpernickel – knäckebröt. Zoet beleg: confituur en honing. Hartig beleg: kaas – uitgebreide keuze charcuterie – diverse eiberbereidingen.	Voeding: Diverse broodsoorten – toast; Ontbijtgranen – porridge. Zoet beleg: jam en marmelade. Hartig beleg: ham, ontbijtworstjes en diverse eiberbereidingen.  Aanvullingen: Koude en warme visbereidingen (vooral haring en zalm). Gebakken bacon met witte bonen in tomatensaus.	Voeding: Diverse broodsoorten – ontbijtgranen – pancakes – toast - donuts Zoet beleg: jam – siroop – marmelade. Hartig beleg: ham – ontbijtworstjes – eiberbereidingen.  Aanvullingen: Koude en warme vleesbereidingen. Geballen spek met witte of rode bonen in tomatensaus Fruit.

De hierboven genoemde nationale ontbijtgewoonten zijn onderhevig aan mondialisering. Het moderne ontbijtbuffet zoals dat in de hotels geserveerd wordt is een mix van deze nationale ontbijten. Deze vorm van ontbijt is een succesformule die bij de meeste gasten, zelfs bij hen die in het dagelijks leven nauwelijks ontbijten, erg goed in de smaak valt.

Het nadeel van deze formule is dat men een breed assortiment moet voeren met mogelijk een belangrijk verliespercentage op de foodcost. Het opstellen en bijhouden van een dergelijk buffet is vrij arbeidsintensief.

Enkele voorbeelden:

[http://www.hoteldrongen.be/nl/restaurant\\_bar/restaurant/ontbijt](http://www.hoteldrongen.be/nl/restaurant_bar/restaurant/ontbijt)

<http://www.hotelnavarra.com/nl/info/102/ontbijt.html>

Niet in alle gevallen is het ontbijtbuffet van toepassing, bijvoorbeeld bij een beperkt aantal gasten zou een buffet een te grote verliespost zijn en een te grote belasting van het personeel betekenen.

Men kan dan kiezen voor een ontbijtkaart of een standaardontbijt.

Ontbijtkaart: Deze is onderverdeeld in verschillende rubrieken zoals beschreven in de nationale ontbijten. De meeste hotels zullen over een ontbijtkaart beschikken omdat deze ook gebruikt wordt voor de kamerservice.

Standaardontbijt: Naargelang de graad van dienstverlening zal deze zeer eenvoudig tot uitgebreid zijn en wordt geserveerd aan tafel.

### De brunch

= samenvoegen van breakfast en lunch (ontbijt + middagmaal).

Voorbeeld:

[http://www.hotelbrusselsairport.com/nl/restaurant\\_bar/restaurant\\_catharina/zondagsbrunch](http://www.hotelbrusselsairport.com/nl/restaurant_bar/restaurant_catharina/zondagsbrunch)

De grote hotelketens hebben dit typisch Amerikaanse fenomeen met succes geïntroduceerd in Europa. .

De brunch wordt in buffetvorm geserveerd tussen 10.00 u. en 15.00 u. met ontbijt- en lunchgerechten voorafgegaan door een aperitief. Meestal worden deze speciale maaltijden enkel op zon- en feestdagen aangeboden.

### Lunch

Een licht menu van 3 gangen tussen 12.00 u. en 14.30 u. geserveerd.

(De term 'lunch' wordt door Nederlanders ook gebruikt voor de broodmaaltijd op de middag. Vaak breiden ze de broodmaaltijd dan uit met een klein warm gerecht, een soep of een salade.)

### Diner

Min of meer uitgebreide avondmaaltijd waarbij het menu kan bestaan uit 3 of meer gangen. De gerechten mogen wat zwaarder zijn dan bij de lunch. In onze streken wordt het diner meestal genuttigd tussen 18.00 u. en 22.00 u.

### Diner dansant

Feestelijk diner, vaak in banketvorm en het karakter van een evenement.

### Souper

Laat avonddiner of avondvullend programma met een uitgebreid menu. Soms ook geserveerd na een evenement..